この度は本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みください。

●錫製品（食器、酒器、箸置きなどを含むカトラリー）

○ご注意

※冷凍庫には絶対入れないでください。金属が劣化し、破損する可能性があります。（また、冷蔵庫にも長時間は入れないでください。同様に金属劣化の要因となります。）
◎器を冷やしたい方は、ご使用前に冷蔵庫に数分入れるだけで十分に冷えます。

※ご使用前と後には食器用中性洗剤で必ず洗浄し、しっかりと乾燥させてください。（濡れたままにしておくと、白カルキが付着する場合があります。）

※電子レンジ、オーブン、食器洗浄機・乾燥機のご使用は絶対におやめください。

※錫は柔らかい金属のため、かたいもので擦らないでください。使用目的以外の圧力や衝撃で変形することがありますので、お取扱いには十分ご注意ください。（使用目的以外での使用による変形や傷につきましては、弊社は責任を負いかねますので、ご了承ください。）

※錫は融点が低い金属のため、直接火にかけることは絶対におやめください。火傷や火災の原因となります。

※錫は熱伝導性に優れており、熱いものを入れますと金属表面が大変熱くなり、火傷をする恐れがありますので、十分にご注意願います。

※レモンやお酢など酸性の強い液体につけると変色の恐れがありますので、ご注意ください。

○お手入れ方法

※ご使用後は柔らかい布かスポンジを使って食器用中性洗剤で洗い、水分をよく拭き取って乾燥させてください。

※汚れが気になるときや、白カルキが付着した場合は、ぬるま湯で研磨剤入りのクレンザーなどをご使用ください。その際、すすぎは十分に行ってください。

※錫は時間の経過とともに、自ら「酸化皮膜」という無害な皮膜をつくってその性質を保とうと若干暗い色になります。（その経年変化を「味わい」としてお楽しみください。）

※錫製品の輝きを取り戻したいときには、乾いたタオルをこすりつけるか、市販の練り歯磨き粉を柔らかい布につけて磨いてください。

※製品に小さなくぼみやピンホールが見える場合がありますが、これらは鋳物本来の素材特性ですので、ご了承ください。

●錫製品（アクセサリースタンド、コースターなどの小物類）

錫は柔らかい金属のため自由に曲げることができます。お好きな形にアレンジしてお使いください。錫を曲げる際、小さな音とともに指先に小気味よい感触を感じることがありますが、これは「錫鳴り」という、純度の高い錫でしか味わえない特性です。

○ご注意

※不安定な場所、落下の原因となるような場所でのご使用はおやめください。小さなお子様の手の届かない場所でご使用ください。

※直射日光や雨のあたるところ、温度・湿度の変化の激しい場所では、ご使用いただけません。

※錫は柔らかい金属のため、かたいもので擦らないでください。使用目的以外の圧力や衝撃で、変形や破損することがありますので、お取扱いには十分ご注意ください。（使用目的以外での使用による変形や破損、傷につきましては、弊社は責任を負いかねますので、ご了承ください。）

※直接火にかけることは絶対におやめください。火傷や火災の原因となります。

※錫は熱伝導性に優れており、加熱したり、長時間お湯につけると金属表面が大変熱くなり、火傷をする恐れがありますので、お取扱いには十分にご注意願います。

※酸性の強い液体に長時間つけると変色の恐れがありますのでおやめください。

※金属部分は曲げることができますが、無理に何度も曲げたりねじったりしますと折れてしまいますので、無理なご使用はお控えください。

※アクセサリースタンドは乾燥した場所でのご使用はおやめください。木が変形したり、割れたりする原因となります。

※アクセサリーを掛ける際は、ひっかかって台が倒れることの無いように十分ご注意ください。また、デザイン上、先の尖った部分がありますので、お取扱いには十分ご注意ください。

○お手入れ方法

※指紋や油で汚れた場合は、柔らかい布で拭く、またはスポンジなどを使って中性洗剤で洗い、柔らかな布で水分をよく拭き取って乾燥させてください。

※汚れが気になるときは、研磨剤入りのクレンザーをお使いください。また、ひどい汚れや光沢を取り戻したいときには、市販の金属磨きや、研磨剤入りの練り歯磨き粉などを柔らかい布につけて磨いてください。その際すすぎは十分に行ってください。

※製品に小さなくぼみが見える場合がありますが、これらは鋳物本来の素材特性ですので、ご了承ください。

Lemnos
販売元＿株式会社 タカタレムノス

［本 社］
〒933-0957 富山県高岡市早川 511
TEL0766-24-5731　FAX0766-22-8071

［東京ショールーム・オフィス］
〒112-0012 東京都文京区大塚 3-7-14　シャノワール文京1F
TEL03-5981-8120　FAX03-5981-8365
www.lemnos.jp　info@lemnos.jp

製造元＿株式会社 高田製作所
〒939-1118 富山県高岡市戸出栄町54-7

●銅・真鍮・黄銅製品（お香立てなど）

○ご注意

※不安定な場所、落下の原因となるような場所でのご使用はおやめください。小さなお子様の手の届かない場所でご使用・保管ください。

※直射日光や雨のあたるところ、温度・湿度の変化の激しい場所ではご使用いただけません。

※使用目的以外の圧力や衝撃で、変形や破損することがありますので、お取扱いには十分ご注意ください。（使用目的以外での使用による変形や破損、傷につきましては、弊社は責任を負いかねますので、ご了承ください。）

※お香立ては、ご使用中に熱をもって熱くなりますので、移動、接触の際は完全に焚き終えたことを確認し、お取扱いには十分ご注意ください。

○お手入れ方法

※汚れなどが付着した場合は乾いた柔らかい布でお拭きください。汚れがひどい場合は水拭きを行ったあと、すぐに乾いた布で水分を拭き取り、湿気にご留意ください。

※アルコール・ベンジンなどの薬品のご使用はおやめください。

※製品に小さなくぼみが見える場合がありますが、これらは鋳物本来の素材特性ですので、ご了承ください。

●木製品（食器類やインテリア小物など）

○ご注意

※食器類は、ご使用前と後に食器用中性洗剤で（オイル仕上げのものは水のみで軽く）洗浄し、乾いた布で水分をよく拭き取って乾燥させてください。（濡れたままにしておくと、変形したり、割れたりする場合があります。）

※電子レンジ、オーブン、食器洗浄機・乾燥機のご使用は絶対におやめください。

※直射日光や雨のあたるところ、温度・湿度の変化の激しい場所でのご使用はおやめください。木が変形したり、割れたりする原因となります。

○お手入れ方法

※オイル仕上げの製品は、水で洗浄後、柔らかい布で水分を拭き取り、木肌の保護にオリーブオイルを塗って乾燥させてください。

※小物類は柔らかい布で乾拭きし、汚れが気になるときは、スポンジなどを使って食器用中性洗剤で洗い、乾いた布で水分をよく拭き取って乾燥させてください。

SHIROKANE
EXCELLENCE IN CRAFTS

お買い上げのみなさまへ
ご使用上の注意点について